ALINCO

玄米低温貯蔵庫シリーズ
米っとさん®

お米をおいしくする貯蔵庫 誕生!

特許出願中

収穫したお米を −1℃ で、40日間氷温熟成。

凍る寸前でおいしさ発見!!

- 簡単操作で氷温熟成
- 甘味が増しおいしささらにアップ
- 再熟成で旨み回復
- 冷めてもパサつかない
- 1年中新米の味

業界初 冷却装置(本体は1年保証) 5年間 ロングラン保証

搬入・据付 無料 全国にあるサービス拠点より安心のフォロー体制

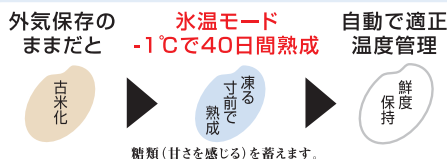
簡単モード設定だけで全自動マイコン制御運転

「氷温モード」「玄米モード」「おこのみモード」の3モードから選択していただけます。設定は、モード設定ボタンで選択するだけで自動管理ですので簡単です。

氷温モード -1℃で40日間熟成

お米の保存時に氷温モードを選択するだけで、約40日間-1℃で保管し、おいしさを熟成させます。
その後は適正温度(12℃)を管理しながら全自動運転で最適な保管をお約束いたします。

外気保存のままだと　氷温モード -1℃で40日間熟成　自動で適正温度管理

糖類(甘さを感じる)を蓄えます。

玄米モード 5℃~15℃で保管

任意で調整可能 初期12℃

玄米の保管に最適な温度環境に自動制御いたします。

おこのみモード -5℃~15℃で保管

任意で調整可能 初期5℃

野菜の保管に最適な温度環境に自動制御いたします。

熟庫の秘密 氷温・熟成

玄米を未凍結温度領域(0℃~-1℃)で、一定期間熟成させる事により、玄米に含まれるデンプンを分解し、人間が甘みを感じるブドウ糖や果糖などの糖類を蓄えることで、美味しさを熟成させます。

EWHシリーズ 100V仕様

見やすい操作パネル　新型送風ユニット　握りやすい大型取手

氷温モード　玄米/野菜　結露防止　スノコ　施錠用金具　アジャスター　キャスター　オプション棚

EWH-10

最大外寸法:W900×D870×H1608~1628(mm)
庫内有効寸法:W798×D650×H1136(mm)
製品質量:93kg 定格内容積:629ℓ
必要搬入口寸法:W1000×H1700(mm)
JAN/4969182 418330

OP棚板セット:MET900T/追加棚板:MET900

EWH-16

最大外寸法:W900×D870×H2062~2082(mm)
庫内有効寸法:W798×D650×H1590(mm)
製品質量:107kg 定格内容積:881ℓ
必要搬入口寸法:W1000×H1800(mm)
JAN/4969182 418347

OP棚板セット:MET900T/追加棚板:MET900

EWH-24

最大外寸法:W1500×D870×H2062~2082(mm)
庫内有効寸法:W1398×D650×H1590(mm)
製品質量:147kg 定格内容積:1484ℓ
必要搬入口寸法:W1000×H1800(mm)
JAN/4969182 418354

OP棚板セット:MET1500T/追加棚板:MET1500

玄米30kg 32袋 16俵 4列×8段

EWH-32

最大外寸法:W1530×D1020×H2062~2082(mm)
庫内有効寸法:W1428×D800×H1591(mm)
製品質量:186kg 定格内容積:1904ℓ
必要搬入口寸法:W1100×H1800(mm)
JAN/4969182 418361

OP棚板セット:MET1500DT/追加棚板:MET1500D

EWH-40

最大外寸法:W1800×D1020×H2062~2082(mm)
庫内有効寸法:W1694×D800×H1589(mm)
製品質量:235kg 定格内容積:2274ℓ
必要搬入口寸法:W1100×H2100(mm)
JAN/4969182 418378

OP棚板セット:MET1800DT/追加棚板:MET1800D

玄米氷温貯蔵庫　Q&A

Q.氷温とは

A.氷温とは食品が凍り始める直前の温度です。0℃以下の未凍結温度領域を氷温領域といいます。

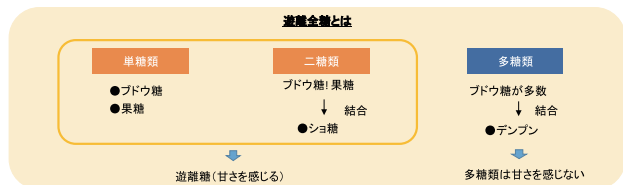
Q.氷温熟成とは

A.氷温領域で一定期間保管し熟成させることを氷温熟成といいます。

Q.玄米を氷温熟成するとどうなる

A.玄米を氷温熟成することで、遊離全糖や含水率、粘りが増し、
結果「甘味・旨味」の向上につながります。

Q.遊離全糖とは

A.ブドウ糖、果糖、ショ糖の総和で、これらの糖が増える事で人間は甘味を感じます。
ブドウ糖と果糖は単糖類で、ブドウ糖と果糖が結合したものがショ糖です。
ちなみに、ブドウ糖が多数結合したものが多糖類であるデンプンです。

Q.遊離全糖はどうして増える

A.氷温熟成する事で、お米を構成するデンプンが分解されエネルギーとなるブドウ糖が作られます。

Q.物性（硬さ、粘り）について

A.氷温熟成されたお米を炊いたごはんは通常米に比べ、硬さ、粘りの持続性が向上しています。
これは、もちもちした食感のおいしいごはんに顕著に表れる状態です。

Q.含水率とは

A.炊飯後のごはんは時間の経過とともにパサパサした状態になるが、
氷温熟成されたごはんは通常米に比べ含水率が高い為、
冷めてもパサつきにくいおいしいお米になります。

＜参考＞・・・40日氷温熟成した結果

※株式会社氷温研究所検証結果

Q.マイナス1℃で玄米は凍らない

A.食品によって氷結点は異なりますが、玄米は-40℃でも凍らないと言われています。

Q.収穫後、日にちが経った玄米でも氷温保管すれば効果はありますか

A.十分に効果が期待できます。通常氷温熟成米として市販されているのがそのケースです。
5月頃まで、低温または常温で保管していた玄米を氷温熟成しています。

Q.収穫後すぐに氷温保存した方がいいですか

A.秋に収穫した米は、冬を越えるまでは氷温しなくてもあまり食味が落ちません。
春先ごろを目安にゆっくり入庫していただいて大丈夫です。

Q.白米を氷温保管しても効果はありますか。また、凍らないですか。

A.凍りませんので大丈夫です。但し、玄米のようにおいしくなるという効果は
あまり望めませんが、品質のキープには役立ちます。

Q.氷温完了後すぐに精米してもいいですか

A.保冷後は、玄米を外気温と同じにしてから精米してください。特に夏場は温度差が激しいため、
玄米を庫外に出してから、12℃保管で12時間以上、氷温(-1℃)で48時間以上必要です。
庫外に出す場合は前日の夜に出す事をお勧めします。（日中は温度差が激しい為）
保冷直後の玄米をすぐ精米すると、外気との温度差により玄米に結露が発生し、
ヌカ切れが悪くなり、味の低下や、精米機の詰まり、米割れ等の原因になる場合があります。
ちなみに、精米に適した穀温は18℃以上と言われています。

Q.氷温まで下がるのであれば、家庭用冷蔵庫のように他の食品一緒に入れてもOKですか

A.野菜や果物と玄米を一緒に入れると、野菜や果物から出る水分で、玄米の含水率が
変わってくる可能性があります。当社の氷温モードは玄米専用ですので、野菜や果物と同時に
保管するのはお控え下さい。

Q.玄米以外を氷温モードで保管してもいい

A.当社の氷温モードは玄米専用となっています。野菜や果物も氷温保存する事で効果が見込めますが、
それぞれの品種・産地・季節等により、凍結点が異なりますので注意が必要です。

Q.玄米を氷温保存する場合、通常の玄米袋のままでいいですか

A.玄米袋のままで問題ありません。

Q.氷温モードとは

A.氷温モードに設定すると、開始から40日間は-1℃で氷温熟成し、
41日目以降は庫内温度を12℃に完全自動で行うモードです。

Q.40日以上氷温熟成するとどうなる

A.当社の玄米氷温貯蔵庫庫は「氷温モード」に設定すると自動で40日間氷温保管します。
玄米の氷温期間は30～40日で最も効果が発揮され、以降は劣化はすることはありませんが、
大きな氷温効果が見込めません。かえって電気代がかかるデメリットが想定されます。

Q.庫内の温度が低くなることで、カビや結露は大丈夫ですか

A.庫内の空気は、蒸発器を通して循環しているので、結露やカビの発生については大丈夫です。
但し、扉の開閉により外気が庫内に侵入し、冷えた米袋に触れると結露が発生する可能性があります。

Q.氷温から常温にもどすのにどのくらい時間がかかりますか

A.季節や環境によって異なりますが、特に夏場は温度差が激しいため、玄米を庫外に出してから、
12℃保管で24時間以上、氷温(-1℃)で48時間程度必要です。
※氷温モード(-1℃　40日)終了から12℃まで上がる時間は約10日かかります。

Q.氷温で霜とり時に水はでますか

A.水は出ますが、当社の玄米氷温貯蔵庫は自動蒸発仕様となっていますので、特に排水の工事等は必要
ありません。梅雨時や扉の開閉頻度が多い場合、内容物、設置環境によっては、排水が出る場合があります。
（ドレンホースは、標準で付属しています。）

Q.従来の保冷庫と騒音値はかわりませんか

A.殆ど変りません。　LHR-14：　50/60Hz　⇒　39.2/39.1ｄB
EWH-16：　50/60Hz　⇒　38.6/42.4ｄB
※当社比

Q.手動でも操作できますか

A.氷温モードは完全自動モードですので手動操作はできません。
おこのみモードは-5～15℃、玄米モードは5～15℃の範囲内で温度調整が可能です。

Q.各モード（温度）での、湿度は

A.測定条件；周囲温度23℃　無負荷　庫内温度設定（氷温 -1℃、玄米12℃、おこのみ5℃）
⇒氷温ﾓｰﾄﾞ；72%（-1℃）
⇒玄米ﾓｰﾄﾞ；61%（12℃）
⇒おこのみﾓｰﾄﾞ；80%（5℃）

Q.電気代は

A.測定条件；周囲温度23℃
無負荷
庫内温度安定時

※　1kwh　27円で計算

		電気代（円）／年	
庫内温度設定		玄米 12℃⇒365日	氷温（-1℃)⇒40日 ⇒玄米(12℃)⇒325日
EWH-10	50HZ	7,491	9,788
	60HZ	7,989	10,275
EWH-16	50HZ	7,786	10,175
	60HZ	8,303	10,682
EWH-24	50HZ	9,288	13,607
	60HZ	9,765	14,147
EWH-32	50HZ	18,292	23,557
	60HZ	18,683	23,999
EWH-40	50HZ	19,083	24,574
	60HZ	19,489	25,034

Q.氷温モードを複数回設定しても効果はありますか

A.氷温モードに設定していただくと、自動で40日間-1℃で運転し、41日目以降12℃設定となります。
氷温後、12℃で保管していても徐々にお米の旨味は劣化していきますが、再度「氷温モード」で
保管する事で、旨味成分（遊離全糖等）が回復する検証結果が出ています。

ALINCO アルインコ株式会社〔住宅機器事業部〕

東京支店	〒330-0845	埼玉県さいたま市大宮区仲町3-13-1/住友生命大宮第2ビル3F	TEL 048-650-3219	FAX 048-648-3480
新潟支店	〒950-0087	新潟市中央区東大通2-5-1　カープ新潟ビル10F	TEL 025-244-6610	FAX 025-244-6655
名古屋支店	〒460-0002	愛知県名古屋市中区丸の内1-10-19/第41KTビル4F	TEL 052-218-6591	FAX 052-218-6592
大阪支店	〒541-0043	大阪市中央区高麗橋4-4-9/淀屋橋ダイビル	TEL 06-7636-2342	FAX 06-6208-3882
福岡支店	〒812-0013	福岡市博多区博多駅東2-13-34/エコービル2F	TEL 092-451-0375	FAX 092-451-0389
仙台営業所	〒980-0803	仙台市青葉区国分町3-1-1/仙台第一生命ビル10F	TEL 022-212-5230	FAX 022-225-8131

アルインコ
ホームページアドレス　http://www.alinco.co.jp/

■お問い合わせ先、申込先／

FNEFEHNINFYAP

●デザイン・仕様は、予告無く変更することがございます。ご了承ください。